

月曜日クラス

継続受講をおすすめします 2024年度 春期コース 受講生募集中

2024年7月～2024年9月

「食」のスペシャリストをめざして ～「食」が好き！だから仕事に！！～

第32期生募集中

ディプロマ
(修了証) 授与

料理が大好きという人、食を仕事にしたいと考えている人にお勧めの講座です。食のことなら何でもお任せください。多彩なカリキュラムがあなたを魅了してくれます。今期は、毎コースお楽しみとなっている食事会では、最新の調理法や盛り付けなどを学びます。料理研究者・フードコーディネーター・食育伝道師になりたいと願う、あなたの未来を広げる講座です。継続受講をおすすめします。

めざす資格：フードコーディネーター・食育伝道師・料理研究者

- *第1週月曜 午前10時から約2時間半 (一部時間変更があります)
(1コース・6ヵ月・全6回)
- *受講料 3ヵ月分：20,236円+税=22,260円 (食事会の折の交通費は個人精算)
※6ヵ月分でお支払いいただくと割引となります
6ヵ月分：38,182円+税=42,000円 (食事会の折の交通費は個人精算)
- *持ち物 エプロン・筆記用具・箸・お持ち帰り用の密閉容器や保冷剤

【振替受講可能】 欠席される場合は、他のクラスに追加金なしで振替受講が可能です
(受講日の3日前までに欠席の連絡を頂いた場合のみ・2日前～当日の欠席は振替受講不可)
(ただし、「伊藤華づ枝の手料理を食べる会」クラス、「プロから学ぶ日本料理の極意」クラスは追加金が必要です)

*講師 伊藤華づ枝

- ・インターティアラ・お料理サロン校長
- ・(株)ハンナプロジェクト 代表取締役
- ・INTERTIARA 「食育相談室」代表
- ・食育伝道師・管理栄養士・料理研究者
- ・テーブルコーディネーター・調理師
- ・フードコーディネーター
- ・スイーツスペシャリスト
- ・介護食アドバイザー・幼児食アドバイザー
- ・中国茶アドバイザー
- ・だしの探求家・豆腐マイスター



7月1日

夏はエスニック料理で爽やかに過ごす

- * グリーンカレー
- * 焼きホタテと揚げさつま芋のサラダ(写真②)
- * オンデオンデ(エスニックなココナッツ風味の柔らか餅) または カフェオレプリン



8月5日

冷たい麺料理の決め手は「出汁」・麺つゆを完全習得する

- * ツナとトマトのぶっかけ麺(写真③)
- * 香り高い手作りゴマ豆腐(写真④)
- * 豚肉の粕漬焼き



9月2日

バスツアーか市内での食事会

皆様のご希望をお聞かせください

【お問い合わせ・お申し込み先】

インターティアラ・お料理サロン
(栄中日文化センター提携)
〒461-0005 名古屋市東区東桜 1-3-22
ヴィアール・アルベルゴ 10F
(受付時間・9:00～18:00 ※但し日曜日を除く)
TEL/FAX: 052-253-6340/6344
E-Mail: intertiara-salon@outlook.jp
URL: http://www.intertiara.com



※欠席・振替などの連絡は必ずスタッフまで
直接又はお電話にてご連絡ください
TEL: 052-253-6340/6344

※献立内容や日程は変更する場合があります
※料理写真はイメージです